Distribuição gratuita

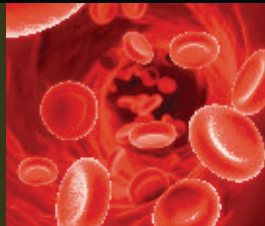
revista atualidades

Ano X - n° 118 - Agosto 2013 - www.cotripal.com.br

cotripal

CONTÁGIO

um risco que pode ser evitado

Pragas em trigo podem gerar altas perdas

Vida saudável: Anemia ferropriva

Bolacha prestígio de coco e chocolate

Editorial

Gestores da própria saúde

"Se a gente tiver saúde, o resto a gente faz acontecer." Esta ideia popular representa um anseio comum pela condição básica necessária para se tocar a contento os desafios do dia a dia. E com razão. Pois se o corpo não estiver bem, fica mais difícil realizar a maioria das tarefas cotidianas.

Apesar disso, não é raro nós negligenciarmos a nossa parcela de responsabilidade nessa questão. Cuidados simples e preventivos, que deveriam constar em nossa rotina, são deixados normalmente de lado, como se o problema nunca fosse acontecer conosco. Enquanto isso, as doenças contagiosas estão por aí, a espreita para atacar – sobretudo algum desprevenido, já que, alguém assim, está quase sempre mais suscetível.

E servir de hospedeiro a um vírus nunca é agradável, muito menos recomendável, pois além da perda da qualidade de vida e custos de tratamento, há perigos de complicação.

A matéria de capa deste mês explica os riscos desses males contagiosos que nos cercam, fala de suas características e formas de precaução para evitá-los. Ao tomarmos consciência dessas coisas e do nosso papel como principais gestores da própria saúde, torna-se possível administrar melhor a relação inevitável de convívio com os vírus que nos cercam.

Espaço do leitor

O Baile de escolha da Garota Rural 2013 foi um dia inesquecível para mim e para mais nove meninas, que, assim como eu, subiram à passarela da Afucopal com um único objetivo: ser a Garota Rural 2013. Só três puderam ter esse privilégio, e mesmo não sendo uma das escolhidas, digo que foi um dia lindo, com muita diversão e com momentos inesquecíveis. Agradeço à Cotripal, ao núcleo Pioneiro, de Morengaba, e a todas as pessoas que de alguma forma me apoiaram e me deram força para viver este momento tão especial em minha vida.

Cristina Schmidt, representante do núcleo Pioneiro no Garota Rural 2013

REVISTA ATUALIDADES COTRIPAL

COTRIPAL AGROPECUÁRIA COOPERATIVA
Rua Herrmann Meyer, 237 - Centro - CEP: 98280-000
Panambi/RS
Fone: (55) 3375-9000 - Fax: (55) 3375-9088
www.cotripal.com.br

CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO
Presidente: Germano Döwich
Vice-Presidente: Dair Jorge Pfeifer
Conselheiros: Ivo Linassi, Jeferson Fensterseifer, Eliseu Dessbesell, Delmar Schmidt, Davi Keller, Roland Janke, Ari Augusto Schmidt, Gerhardo Strobel e Ernani Neumann

CONSELHO FISCAL
Efetivos: Carlos André Schmid, Cezar Augusto Mello de Oliveira e Lino Carlos Breitenbach .
Suplentes: Germano Nesio Feiden, Lorinei Gianluppi e Afonso Doneda.

EDITOR RESPONSÁVEL
Marco André Regis

EXPEDIENTE
Comunicação e Marketing Cotripal

DESIGN GRÁFICO
Charlei Haas e Valdoir do Amaral

EQUIPE DE REDAÇÃO
Gislaine Windmöller
Mileni Denardin Portella - Mtb/RS 13916

REVISÃO
Vinícius Dill Soares

CONTATO
Maiglon Hess - Fone:(55) 3375 9061
Email: maiglon@cotripal.com.br
Email: mileni@cotripal.com.br

IMPRESSÃO
Kunde Indústrias Gráficas Ltda
Tiragem: 6.000 exemplares

Pecuária

Alternativa eficiente

O Sistema de Integração Lavoura-Pecuária está bastante difundido pelo Brasil. Várias pesquisas têm demonstrado melhores rendimentos e resultados em áreas que realizam esse trabalho.

Em junho, uma comitiva da Cotripal visitou a Cooperaliança, em Guarapuava, no Paraná. Entre os objetivos, a troca de experiências e conhecimentos, e um dos assuntos tratados durante a visita chamou a atenção dos produtores associados da Cotripal: o Sistema de Integração Lavoura-Pecuária. Pouco trabalhada na região noroeste do Rio Grande do Sul, esta técnica já comprovou, através de pesquisas, que é uma alternativa eficiente para crescimento de produção, proporcionando maior rentabilidade por hectare.

Este sistema, também conhecido como rotação de culturas anuais com pastagens, é uma forma mais sustentável de produção e vai ao encontro de projetos sobre cuidados com o meio ambiente, desenvolvidos por ONGs (Organizações Não Governamentais). O Sistema traz benefícios, como aumento de renda familiar, melhora significativa na situação do solo e melhor aproveitamento do maquinário.

De acordo com uma pesquisa realizada pela Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia e da Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos da USP (Universidade de São Paulo), outra vantagem observada é o fato de que a soja e outras leguminosas fixam oxigênio no solo, permitindo que gramíneas sejam plantadas sem precisar adicionar nitrogênio ao solo.

A integração lavoura-pecuária deve obedecer à rotação de culturas. Se o produtor fizer pastagens anuais em uma determinada parcela da propriedade – tanto no verão como no inverno –, sempre terá à disposição para a agricultura o percentual restante da área. Desta forma, a renda fica distribuída durante o ano inteiro, ora pela agricultura, ora pela pecuária, o que facilita o seu planejamento financeiro.

Segundo o professor Augusto Hauber Gameiro, do Departamento de Nutrição e Produção Animal da USP, em entrevista à Agência USP de Notícias, esse sistema é muito antigo, mas perdeu força após a Segunda Guerra Mundial, época em que houve crescimento das monoculturas. Por estar focado em apenas um tipo de produto, o agricultor pode se especializar em uma determinada cultura. Entretanto, há desvantagens, como a questão ambiental. Com a monocultura, a biodiversidade fica prejudicada e, além disso, na entressafra, é preciso lidar com a ociosidade do solo. Na pecuária, pode ocorrer a crescente degradação do solo, caso o manejo seja inadequado.

A adaptação possível neste tipo de sistema de produção pode ser feito de maneira planejada. Quando a área não está sendo utilizada para o cultivo de alguma cultura, ela se transforma em pasto e o produtor pode se dedicar à pecuária. O contrário também pode acontecer, se o investimento maior da propriedade for com o gado.

E a novidade mais recente com relação a essa integração vem do Palácio do Planalto. No dia 30 de abril, a presidente Dilma Rousseff sancionou a lei que institui a Política Nacional de Integração Lavoura-Pecuária-Floresta. O objetivo desta lei "é aperfeiçoar a produtividade e qualidade dos produtos, utilizando sistemas sustentáveis de exploração que integram atividades agrícolas, pecuárias e florestais".

Integração Lavoura-Pecuária

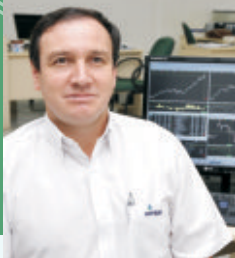
Vantagens
Melhora o planejamento alimentar e a produção animal
Maior reciclagem de nutrientes, melhorando a eficiência da adubação do solo
Flexibilidade do produtor na escolha do destino da lavoura – colheita de grãos ou produção animal
Melhor distribuição da renda ao longo do ano, acarretando maior rentabilidade por hectare
Aumento na produção de forragem nas plantas sob pastejo
Melhor controle de pragas, doenças e plantas invasoras
Melhor cobertura do solo e maior quantidade de palha
Maior rentabilidade e diversificação de produção

Desvantagens
Necessidade de ter áreas de pastagens perenes para manutenção do rebanho bovino no período de verão – vazio forrageiro
Demanda de maior conhecimento técnico na condução do sistema de produção
Falta de cultura em pecuária e produção de grãos para o mesmo produtor
Possível aumento da microporosidade e densidade do solo, que pode acarretar em diminuição de produtividade dos cultivos agrícolas

Dificuldades
Deficiência de planejamento ou de equilíbrio entre taxa de lotação colocada na pastagem e disponibilidade de forragem
Falta de conhecimento no sistema
Falta de adubação da pastagem
Baixo período de utilização da pastagem
Semeadura convencional das culturas de inverno

Fonte: Unesp

Mercado agrícola

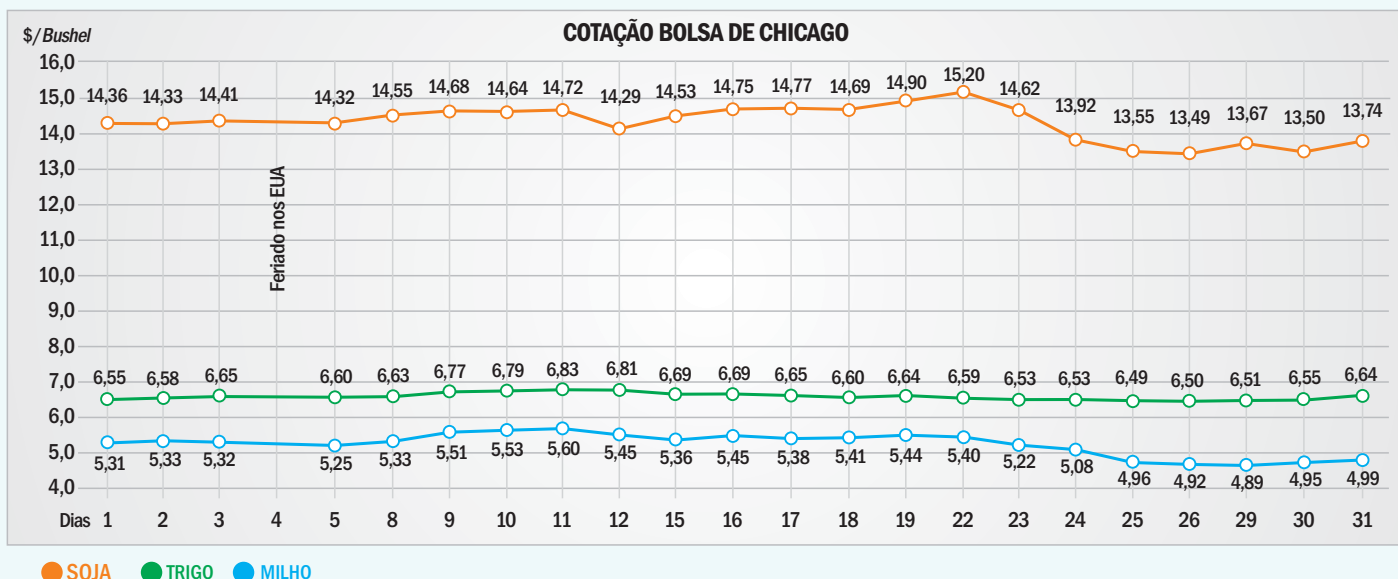
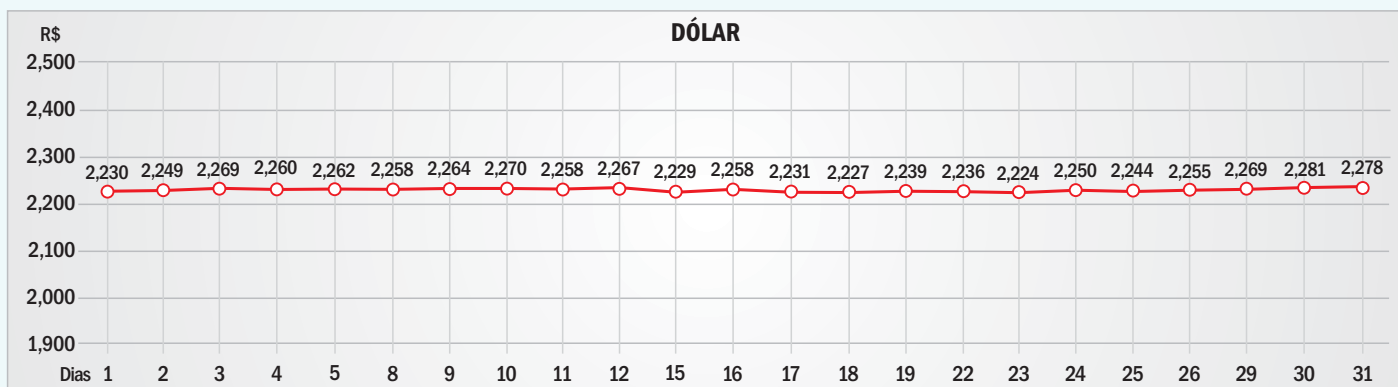
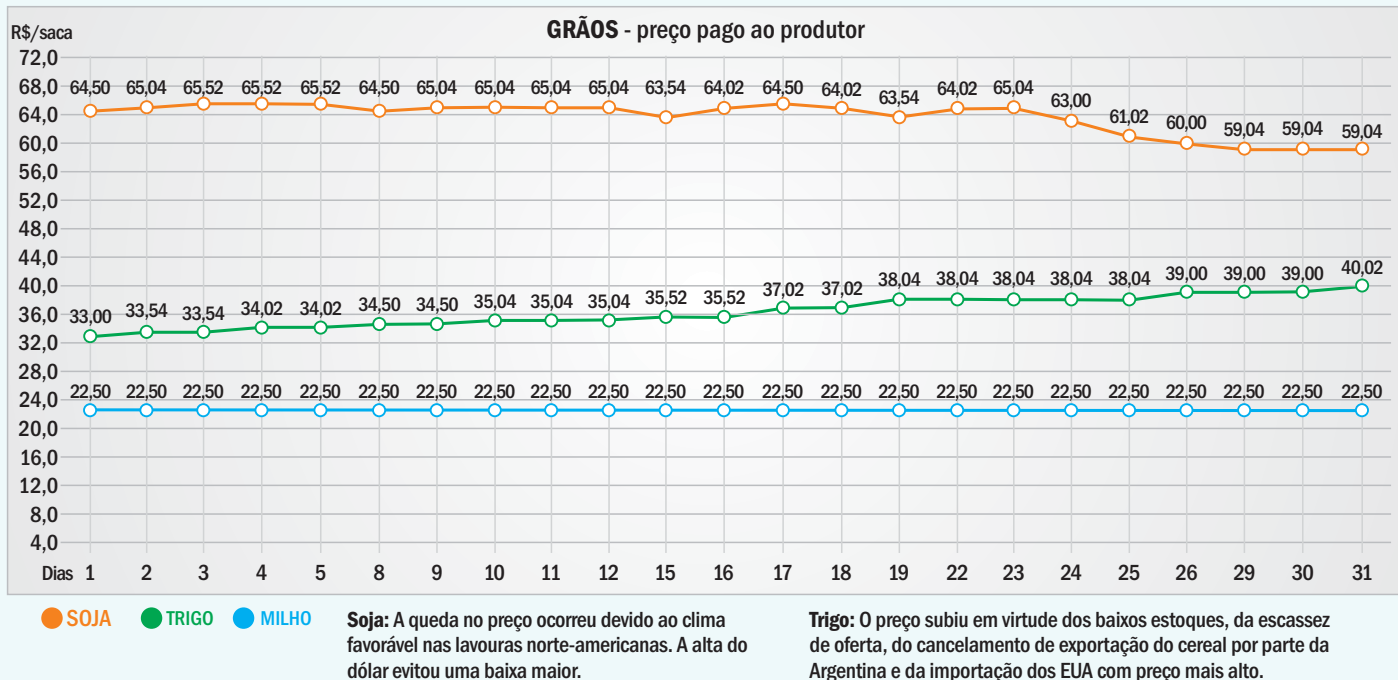
por João Carlos Pires

João Carlos Pires
Supervisor comercial
joaoc@cotripal.com.br

Referente a julho de 2013

SOJA TRIGO MILHO

Soja: A queda no preço ocorreu devido ao clima favorável nas lavouras norte-americanas. A alta do dólar evitou uma baixa maior.

Trigo: O preço subiu em virtude dos baixos estoques, da escassez de oferta, do cancelamento de exportação do cereal por parte da Argentina e da importação dos EUA com preço mais alto.

SOJA TRIGO MILHO

O CONTROLE DA BUVA ESTÁ EM SUAS MÃOS

Spider® 840 WG
HERBICIDA

ATENÇÃO Este produto é perigoso à saúde humana, animal e ao meio ambiente. Leia atentamente e siga rigorosamente as instruções contidas no rótulo, na bula e receita. Utilize sempre os equipamentos de proteção individual. Nunca permita a utilização do produto por menores de idade.

CONSULTE SEMPRE UM ENGENHEIRO AGRÔNOMO. VENDA SOB RECEITUÁRIO AGRONÔMICO.

ANDEF

Spider® 840 WG: o melhor controle por muito mais tempo

- Longo período de residual para controle da Buva
- Elimina totalmente a matocompetição inicial
- Reduz uma aplicação de glifosato
- Melhor ferramenta para o manejo de resistência
- Reduz o banco de sementes de Buva
- Facilita o processo de dessecação no plantio da soja
- Sem restrição para plantio de milho safrinha posterior

Spider® 840 WG
HERBICIDA

0800 772 2492 | www.dowagro.com.br

Dow AgroSciences

Soluções para um Mundo em Crescimento

Foto: Eduardo Marcanth

Os sons do silêncio

Como não perder o horário de manhã? Usando um despertador sonoro. O que fazer quando o telefone toca? Basta atender e receber o recado. Mas e se você é deficiente auditivo, como resolver as situações acima? Quem conta é Paula Pfeifer, deficiente auditiva, formada em Ciências Sociais pela UFSM (Universidade Federal de Santa Maria) e técnica do Tesouro do Estado do Rio Grande do Sul. Além disso, Paula administra dois blogs, o Sweetest Person, que tem 350 mil visualizações mensais – onde compartilha dicas de moda, beleza e literatura. E o Crônicas da Surdez, que tem 30 mil acessos por mês – e trata de temas relacionados à deficiência auditiva. Ela ainda fala português, inglês e espanhol, lê lábios nos três idiomas e lançou no começo do ano um livro chamado Crônicas da Surdez. Nele, conta sua trajetória de vida, a superação da deficiência e dá uma lição de positividade para todas as pessoas, independente das limitações de cada um.

Quando você percebeu que havia algo errado com sua forma de ouvir? Desde criança eu notava que falava "hã" demais. Além disso, reclamava de apito no ouvido – zumbido, que é um sintoma de perda auditiva.

Hoje, em que nível está sua audição? Hoje, minha surdez é bilateral profunda, ou seja, ouço com auxílio de aparelhos auditivos.

Você chegou a negar a deficiência auditiva? Quando recebi meu diagnóstico correto, entre 1996 e 1997, lembro-me de dizer para minha mãe que nunca tocasse nesse assunto comigo. Então, sim, durante minha adolescência neguei o fato.

Como foi receber o diagnóstico de "deficiência auditiva bilateral progressiva, neurossensorial, de caráter moderadamente severo e irreversível"? Foi um choque, mas, ao mesmo tempo, eu já sabia e sentia que escutava mal. Os amigos me ligavam, me perguntavam uma coisa e eu respondia outra. Tinha pavor de telefone. Não foi, digamos, uma grande novidade. Mas foi complicado ter que começar a lidar com uma palavra que nunca tinha feito parte da minha vida: deficiência.

"Acho que certos assuntos só deixam de ser tabu quando as pessoas passam a falar sobre eles com naturalidade. Se todo mundo usa óculos numa boa, por que tanta frescura com aparelhos auditivos?"

Em que momento você decidiu que era hora de assumir a surdez? Quando caiu a ficha de que não adiantava mais tentar disfarçar o indisfarçável. Quando a gente não ouve, basta um mísero momento de descuido para que alguém nos chame e não respondamos e outras coisas desse tipo. É muito cansativo viver "dentro do armário". E sair do armário é libertador. Quase como um "me aceitem como sou, ou, então, saiam da minha vida!". Não tenho tempo a perder com quem não tem paciência ou compreensão a respeito disso.

Foi um longo caminho, do surgimento do problema até a aceitação total. Você acredita que, hoje, a sua história auxilia outras pessoas com deficiência a aceitarem suas limitações e ainda tirarem lições positivas disso? Com certeza. Todos os dias recebo, ao menos, uns cinco e-mails de pessoas, de várias partes do país, me agradecendo pelo blog e pelo livro. Elas contam histórias de como minhas palavras ajudaram em suas vidas das mais diversas formas. E isso é muito gratificante.

As pessoas que não têm limitações físicas, às vezes, não compreendem a deficiência. Conta algumas situações que só quem é deficiente auditivo, ou convive com um, sabe. Para mim, o mais irritante da deficiência auditiva é a perda da independência que ela traz. Você não consegue mais atender telefone, participar de conversas com várias pessoas ao mesmo tempo, frequentar locais escuros e barulhentos, ver filmes sem legendas... Os bancos não têm atendimento especializado, a não ser o telefone 0800 de deficientes auditivos de fala, que é uma grande fraude e não ajuda ninguém. As piores situações são essas, de falta de acessibilidade – porque acessibilidade tem que estar disponível 24 horas por dia, sete dias da semana.

A insensibilidade e a falta de educação com as pessoas com deficiência existem. Como é possível lidar com isso? O único jeito é encarando de frente. Costumo dizer que a surdez nos poupa um tempo precioso, pois ela seleciona as pessoas de antemão. No sentido de que, aqueles que consideram a deficiência uma coisa terrível, uma falha de caráter, rapidinho mostram a que vieram. E esses, a gente deixa de lado. Ninguém precisa conviver com falta de educação.

Por que você decidiu contar a sua vida em um livro? Para desmistificar a surdez. Porque me sinto na obrigação de ser um agente disseminador de informação. A grande maioria das pessoas não tem conhecimento sobre o assunto, até que um parente ou amigo fique surdo. Acho que certos assuntos só deixam de ser tabu quando as pessoas passam a falar sobre eles com naturalidade. Se todo mundo usa óculos numa boa, por que tanta frescura com aparelhos auditivos?

No seu livro, Crônicas da Surdez, você escreve que não há deficiência melhor ou pior. O que você quis dizer com isso? Que cada um sabe a dor e a delícia de ser o que é. Cada deficiência traz desafios diferentes. É impossível julgar qual seria melhor ou pior. Às vezes, as pessoas dizem bobagens como "ah!, eu preferiria ser surdo a ser cego", sem sequer saber dos desafios que a cegueira ou a surdez impõem. Comparar uma deficiência com outra não faz sentido.

Links dos blogs:
www.sweetestpersonblog.com - www.cronicasdasurdez.com

Manchas foliares
Ferrugem

Agricultura

O clima deste inverno está propício ao aparecimento de doenças

As lavouras de trigo podem ter queda na produtividade devido ao ataque de doenças, em virtude das condições climáticas favoráveis para isso. No entanto, com manejo adequado, é possível obter alto rendimento.

As lavouras são como equações matemáticas, que abrangem os componentes de rendimento da produtividade. O doutor Carlos Alberto Forcelini, professor de fitopatologia da UPF (Universidade de Passo Fundo) explica que, no caso do trigo, são três elementos: população de plantas em 1 m² – cerca de 300 a 400 plantas; quantidade de grãos por espiga – 35 a 40 grãos; e grãos com peso alto – 30 a 35 gramas para cada mil sementes. Isso, colocado no papel, dá uma colheita de 80 sacas/ha, ou seja, quase 5 mil quilos/ha. O que significa que o trigo tem alto potencial produtivo.

O professor de fitopatologia diz que há exemplos de que esses números são possíveis. “Em lavouras do Rio Grande do Sul, na safra de 2011, houve produtores que colheram 100 sacas/ha. No Brasil Central também há registro de áreas com irrigação que colheram 8 mil quilos/ha.” Apesar de ser possível, Forcelini alerta que há dois fatores limitantes de produção – clima e doenças.

O clima não tem como controlar e já há estatísticas que identificaram que este inverno está mais quente que o normal. “Nessa época do ano, temos água em abundância nas lavouras, por chuva ou orvalho. Então, se a temperatura sobe, mesmo que pouco – cerca de 2 ºC –, o ambiente fica favorável ao surgimento de doenças.”

Essas características ambientais influenciam, pois as doenças conseguem fazer mais de um ciclo na mesma área. Além disso, como julho foi quente e úmido, as doenças apareceram mais cedo. Por isso, a primeira aplicação de fungicida aconteceu antecipadamente, para que o controle tenha maior eficiência.

Normalmente, a primeira doença que aparece na lavoura é a mancha foliar. Isso porque suas fontes inócuas estão presentes em sementes infectadas e não tratadas, palhada e azevém. As demais doenças, como oídio e ferrugem, têm relação direta com o clima e também surgem em plantas guaxas e lavouras sem manejo.

“Atualmente, não é aceitável perda de rendimento por falta de manejo. Então, o produtor deve aplicar fungicida no cedo, para evitar queda na produtividade, pois, um início de safra com temperaturas altas, como neste ano, faz com que a ferrugem apareça mais rápido. E um ataque no período de desenvolvimento da lavoura acarreta baixo resultado”, pondera Forcelini.

Nesta safra, as aplicações começaram no perfilhamento. Depois, devem acontecer com intervalos de 15 a 18 dias, para cada entrada na lavoura. Estudos do professor Forcelini mostraram que lavouras com três aplicações, a primeira no perfilhamento, obtiveram rendimento de 58 sacas/ha de média. Já nas que atrasaram uma semana para começar o mesmo manejo, o resultado caiu para 40 sacas/ha. No entanto, alguns produtores planejaram 4 aplicações, o que deve melhorar ainda mais o rendimento. O controle fitossanitário é ferramenta importante para a minimização das perdas pelas doenças.

Técnicas de aplicação de fungicidas

O sucesso das aplicações depende de uma série de fatores, como usar produtos com eficiência comprovada e aplicá-los quando as condições meteorológicas e biológicas forem favoráveis. Além disso, há quatro pontos a considerar para o sucesso de uma aplicação de fungicida: *timing*, cobertura, produto e dose correta.

Timing – É o momento ideal para a aplicação do fungicida, fato de muita relevância.

Cobertura – O melhor efeito é obtido quando o equipamento está bem ajustado, proporcionando cobertura uniforme, o que é um diferencial.

Produto – A escolha do produto correto, para cada tipo de doença, faz diferença no resultado da lavoura.

Dose – A eficácia de um produto é diretamente proporcional à sua dose. Exemplo: Subdose eleva o custo, pois será necessário realizar nova aplicação, sem mencionar as perdas de produtividade; dose excessiva também aumenta o custo e ainda pode causar fitotoxicidade.

Denio Oerlecke
Supervisor do Departamento
Técnico Agronômico
denio@cotripal.com.br

por Denio Oerlecke

Direto do campo

Condições favoráveis ao trigo estimulam produtores

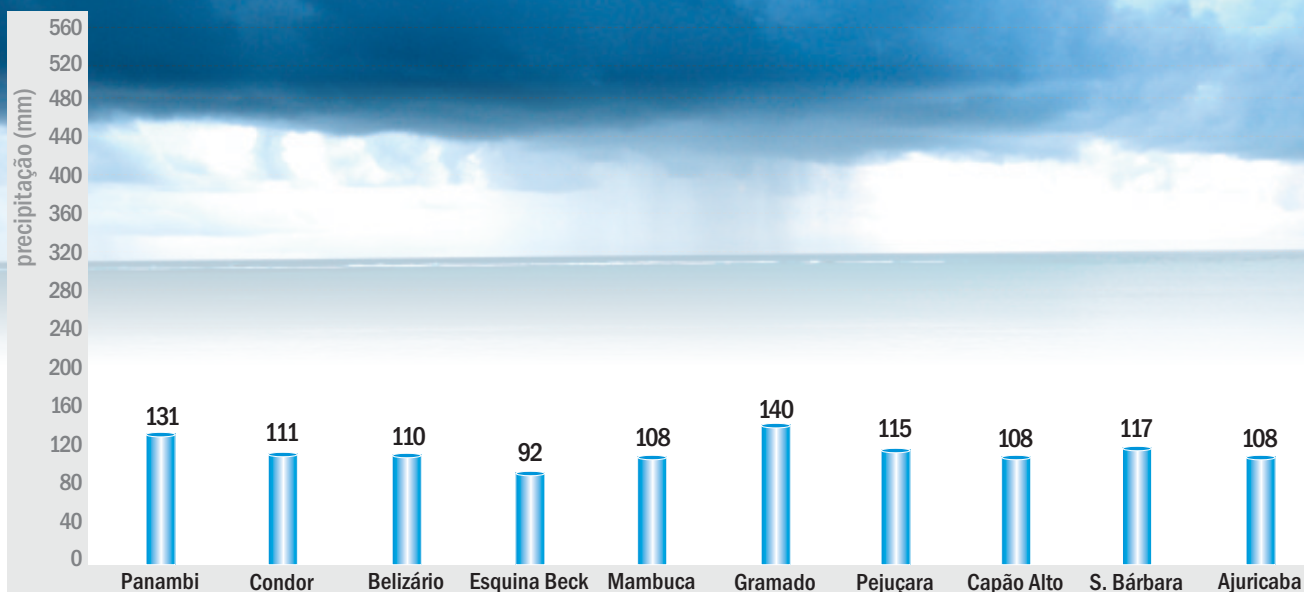
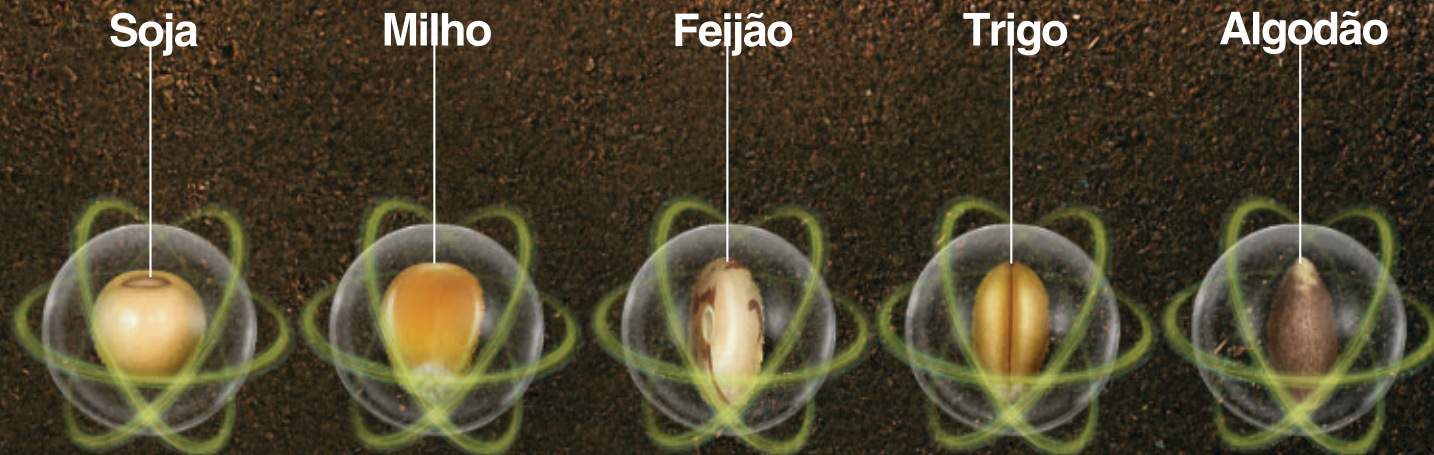
Julho foi marcado por picos altos e baixos de temperatura que influenciaram no desenvolvimento das lavouras. Do início do mês até meados do dia 20, as temperaturas se apresentaram elevadas para o período. Durante esses dias também não havia ocorrência de geadas e, em virtude disso, era possível ver soja guaxa e milho no meio das lavouras. Após o dia 20, houve uma frente fria, com ocorrência de chuva, ocasionando a queda da temperatura.

No dia 22, algumas localidades presenciaram a chamada geada negra, que ocorre quando há vento impedindo que o orvalho e a umidade fiquem retidas nas folhas, causando a queima da planta. Naquela semana, geadas brancas fortíssimas acometeram as lavouras, atingindo, em algumas localidades, temperaturas de -2°C. Esse fato foi muito bom para o trigo, pois ele estava na fase final de perfilhamento, então pôde suportar este clima. O seu desenvolvimento acontecia de forma acelerada devido às temperaturas elevadas, e a baixa no termômetro regularizou essa fase.

Além disso, o frio que se apresentou na metade do mês retardou o avanço das doenças. Já estávamos observando bastante ferrugem e mancha nas lavouras. Por volta do dia 15, inclusive, alguns produtores fizeram aplicação de fungicida, adiantando a atividade. Ou seja, a queda da temperatura foi excelente para o trigo, pois um inverno rigoroso – neste período – é benéfico para o seu desenvolvimento, pois retarda o aparecimento de doenças e também pragas.

É difícil fazer um parâmetro para produtividade, mas, se o clima permanecer neste mesmo ritmo, o nosso potencial se demonstra muito bom, podendo se equivaler aos números de 2011, quando alcançamos 58 sacas por hectare. Isto também pode ser reflexo do forte investimento do agricultor em melhores cultivares, uso de fungicida e aplicações de nitrogênio. Para garantir uma boa lucratividade, é fundamental esse cuidado e observação com as áreas plantadas.

O preço pago pela saca de trigo está bom. Isso estimula cada vez mais o produtor a fazer uso das tecnologias. Claro que ele já tem feito esses investimentos. O associado da Cotripal sempre se interessou pelo trigo e ele programou sua lavoura com aplicações e utilização de tecnologia avançada, porque, como já falamos várias vezes por aqui, ele sabe que lavoura bem cuidada é sinônimo de melhor produtividade.

Para os próximos dias, o produtor deve seguir fazendo as aplicações de fungicida e observar constantemente as lavouras. Caso a temperatura volte a subir, há chances significativas das doenças e pragas ganharem força. A ferrugem está presente em praticamente toda nossa área de atuação e merece muita atenção por parte dos agricultores.

Standak® Top agora é multiculturas.
Uma lavoura turbinada começa pela semente.

Aplique somente as doses recomendadas. Descarte corretamente as embalagens e restos de produtos. Incluir outros métodos de controle dentro do programa do Manejo Integrado de Pragas (MIP) quando disponíveis e apropriados. Uso exclusivamente agrícola. Restrição temporária no Estado do Paraná para algodão, amendoim, cevada, feijão, milho, sorgo e trigo. Registro MAPA nº 01209.

ATENÇÃO Este produto é perigoso à saúde humana, animal e ao meio ambiente. Leia atentamente e siga rigorosamente as instruções contidas no rótulo, na bula e na receita. Utilize sempre os equipamentos de proteção individual. Nunca permita a utilização do produto por menores de idade.

CONSULTE SEMPRE UM ENGENHEIRO AGRÔNOMO. VENDA SOB RECEITUÁRIO AGRONÔMICO.

Pragas em trigo podem gerar altas perdas

Até agora, o inverno tem apresentado muitas alterações de temperatura – dias quentes seguidos de dias frios. Com isso, o surgimento de pragas pode ser acentuado e os produtores precisam ficar atentos para evitar perdas de produtividade.

A necessidade de manejar pragas nas lavouras de trigo é de conhecimento geral dos produtores rurais. No entanto, neste ano, há um motivo a mais para que os cuidados sejam redobrados. O clima, no momento de temperatura elevada, fica propício ao aparecimento de pragas. Os principais insetos que atacam as culturas de inverno são pulgões, lagartas, percevejos e corós.

Mauro Tadeu Braga da Silva, engenheiro agrônomo e pesquisador na área de entomologia, diz que o produtor deve estar atento principalmente com relação aos pulgões e percevejos. "Esses insetos respondem muito ao aumento de temperatura – quanto mais quente, maior o número de indivíduos por metro quadrado. E o que temos visto, desde o verão até o inverno, são temperaturas acima da média. No fim, essa combinação de calor com acréscimo de população de pragas é igual a perdas nas lavouras."

O controle ideal para qualquer praga é o preventivo. Para os corós e pulgões, o tratamento de semente faz o efeito desejado. Já percevejo, lagarta e também o pulgão podem ser controlados com inseticida aplicado via foliar. Contudo, Mauro Tadeu faz um alerta: "O melhor momento para realizar a aplicação de inseticida é no início da infestação, quando as pragas ainda são pequenas e em menor quantidade, o que faz o produto ter mais eficácia. Como exemplo, podemos citar as lagartas, que são facilmente eliminadas quando têm até 0,5 cm de comprimento."

O nível de infestação de qualquer praga, segundo Mauro Tadeu, deve ser avaliado por meio de inspeções semanais da lavoura. E não basta verificar apenas na fase de floração, é necessário examinar do plantio até à colheita e realizar o controle preventivo.

Percevejos

Uma pequena população de percevejos, entre 1,5 e 5,3 percevejos por m², alimentando-se do trigo por dez dias, no estágio de grão leitoso, pode "roubar" 4,4 sacas por hectare. Em virtude disso, Mauro Tadeu diz que "o ideal para combater essa praga é aplicar inseticida específico, manejo este, raro entre os produtores. E essa falta de atenção pode gerar até 33% de perdas na cultura do trigo."

Os percevejos migram das safras de verão para as de inverno e, para isso, permanecem escondidos embaixo da palha ou em plantas daninhas remanescentes. No entanto, sua presença nas áreas com trigo se acentua durante o emborrachamento e permanece até o grão leitoso. Eles atacam as plantas novas, causando enrosetamento e perfilhamento anormal, e em alguns casos elas conseguem se desenvolver, mas produzem espigas menores e permanecem verdes na época em que deveriam estar maduras e prontas para a colheita. Como consequência, há redução no rendimento da lavoura.

As espécies mais encontradas em trigo são: percevejos-barriga-verde, percevejo-verde, percevejo-do-trigo e percevejo-raspador. Lembrando que o percevejo-barriga-verde, historicamente citado apenas em soja, tem aparecido na cultura do trigo também.

O percevejo-verde ataca o trigo no emborrachamento, ocasionando morte da espiga ou de parte dela. As que emergem apresentam deformação, ficam secas e brancas, com características semelhantes aos danos causados por geadas.

O percevejo-do-trigo é mais comum nas regiões em que o clima caracteriza-se por pouca chuva e temperatura relativamente maior. Portanto, o ano de 2013 está propício ao seu aparecimento.

O ataque do percevejo-raspador resulta em sintomas típicos de "raspagens". E as manchas esbranquiçadas podem evoluir para a morte do tecido de folhas, colmos e espigas.

Pulgões

Várias espécies de pulgões ocorrem na cultura de trigo. As mais comuns são: pulgão-verde-dos-cereais, pulgão-do-colmo-do-trigo ou pulgão-da-aveia, pulgão-da-folha-do-trigo e pulgão-da-espiga-do-trigo. O ataque dessa praga pode reduzir substancialmente a produção de grãos e os efeitos sistêmicos de sua saliva tóxica retardam o crescimento de raízes e prejudicam o perfilhamento. Além disso, o número de espigas, de grãos por espiga e peso total de grãos são os principais componentes de produção afetados.

De acordo com Mauro Tadeu, um dos principais danos associados aos pulgões ocorre de forma indireta: é a transmissão de vírus fitopatogênicos que reduzem o potencial de produção do trigo. Estes vírus, que causam o nanismo amarelo em cereais de inverno, são disseminados de plantas infectadas para sadias, exclusivamente através da saliva do pulgão.

E, no caso dessa praga, tanto ninfas como adultos se alimentam da seiva do trigo desde a emergência até o grão em massa. Devido à alta prolificidade e ao ciclo biológico curto, em condições favoráveis, ou seja, invernos secos e pouco rigorosos, eles desenvolvem colônias numerosas e, à medida que a planta cresce, se estabelecem no colmo e nas folhas mais baixas.

Lagartas

Outra praga que merece atenção são as lagartas. Para Mauro Tadeu, é esperado que elas apareçam nas lavouras com maior intensidade a partir do mês de setembro e podem causar grandes estragos se não forem bem manejadas.

Os danos da lagarta-do-trigo são mais frequentes do espigamento até à maturação, período em que elas consomem folhas e espigas. "Habitualmente, as lagartas se alimentam à noite e em dias nublados, a infestação é relativamente rápida e uma grande população pode causar estragos significativos, que levam à redução drástica da produtividade", diz Mauro Tadeu.

A lagarta-do-cartucho, praga tradicional do milho, tem aparecido nas lavouras de trigo desde a chegada do milho BT. "Ela ataca o trigo na fase inicial e precisa ser controlada enquanto ainda é pequena", finaliza o pesquisador.

Corós

Essas pragas aparecem a partir da semeadura e causam prejuízos devido ao fato de destruírem sementes, plântulas ou sistema radicular durante a fase vegetativa do trigo. Três espécies são registradas com mais frequência no sul do Brasil. São elas: coró-das-pastagens, coró-do-trigo e coró-pequeno.

Todas apresentam ciclo biológico relativamente longo, passando pelas fases de ovo, larva, pupa e adulto. Entretanto, somente as larvas, que são polífagas, são capazes de causar danos às culturas.

Um único coró é capaz de consumir em torno de duas plântulas de trigo em uma semana. Além disso, atacam cultivares e plantas daninhas. Porém, o pesquisador Mauro Tadeu explica que, em virtude do clima, a população de corós, neste ano, deve ser maior que nas demais safras. Por isso, merece atenção redobrada. A forma de reconhecer um ataque é verificar manchas na lavoura, que podem evoluir para áreas maiores.

Os danos de corós em trigo são grandes, pois abrangem a morte de plantas nas fases de emergência e perfilhamento e também redução da capacidade de produção das que sobrevivem ao ataque.

O Detec Cotripal lembra que o controle preventivo é o mais adequado para as pragas, pois o efeito sobre os insetos ainda pequenos é mais eficiente.

Dia Nacional do Campo Limpo promove a conscientização ambiental em todo o país

O Dia Nacional do Campo Limpo, em sua nona edição, reunirá em todo o país os envolvidos no Sistema Campo Limpo (logística reversa de embalagens vazias de agrotóxicos) e a comunidade do entorno das centrais de recebimento de embalagens vazias, sob a coordenação do inpEV – instituto que representa a indústria fabricante de defensivos agrícolas na destinação desse material. O objetivo é compartilhar os resultados desse sistema que é referência no Brasil e no mundo. As atividades terão início no dia 16 de agosto, dois dias antes da data oficial, para favorecer a participação de alunos da rede escolar. A comemoração deve envolver mais de 100 unidades de recebimento espalhadas por 24 estados brasileiros. A solenidade oficial de abertura do evento acontecerá em Taubaté, na fábrica Campo Limpo Reciclagem e Transformação de Plásticos.

Nos primeiros meses de 2013, o Sistema Campo Limpo – formado por agricultores, fabricantes e canais de distribuição, com apoio do poder público – bateu um marco histórico: mais de 250 mil toneladas de embalagens vazias de defensivos agrícolas foram encaminhadas para o destino ambientalmente correto, desde a criação do sistema em 2002. Tais resultados beneficiam o meio ambiente, como aponta o quinto estudo de socioecoeficiência realizado pela Fundação Espaço ECO. De acordo com a análise, entre 2002 e 2012, o sistema permitiu, por exemplo, que o país deixasse de gastar energia elétrica equivalente ao abastecimento de 1,4 milhão de casas e evitou o consumo de um volume de água equivalente a 36 milhões de caixas de água.

Para a celebração, além do tradicional dia de portas abertas, quando as centrais recebem a comunidade para compartilhar o trabalho desenvolvido, e de ações, como palestras ou apresentações teatrais, a edição deste ano terá atividades educativas, especialmente desenvolvidas para o público infantil e estudantes, sobre conservação do meio ambiente, consumo consciente e destinação de resíduos sólidos.

Segundo João Cesar M. Rando, diretor-presidente do inpEV, os bons resultados, que trazem benefícios ambientais crescentes e que posicionam nosso sistema como referência mundial, são consequência dos esforços dos diversos elos da cadeia. Para ele, o Dia Nacional do Campo Limpo é o momento de comemorar esse sucesso, que impulsiona o sistema a seguir nessa trilha e mostrar para a sociedade o compromisso do setor produtivo agrícola com a produção de alimentos, fibras e energia de forma sustentável.

Para mais informações, acesse: www.dianacionaldocampolimpo.org.br ou www.inpev.org.br

Fonte: LVBA Comunicação

Opinião

Fome e desperdício na contramão da sustentabilidade

Por Eduardo Leduc, vice-presidente Sênior da Unidade de Proteção de Cultivos da BASF para a América Latina e de Sustentabilidade para a América do Sul

Um estudo da FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations), apresentado no ano passado, aponta que 870 milhões de pessoas em todo o mundo não têm acesso diário às quantidades mínimas de alimento para terem uma vida considerada saudável. Trocando em miúdos: um em cada oito habitantes do Planeta passa fome, todos os dias.

O Brasil, que poderá ser o celeiro do mundo, atualmente perde e desperdiça um número alarmante de alimentos. Estima-se que jogamos no lixo – anualmente – o equivalente a R$12 bilhões, que poderiam alimentar cerca de 30 milhões de pessoas. Não é ético e nem sustentável para a sociedade deixar de buscar soluções para essa realidade.

O que boa parte da sociedade, especialmente a urbana, sequer imagina é o papel e a luta do agricultor para produzir mais e melhor. Comumente ainda se atribui a ele a despreocupação em relação às questões ambientais e à falta de acesso a alimentos em quantidade e qualidade. Segundo a FAO, cerca de 40% do que se planta no mundo é perdido devido ao ataque de pragas e doenças nas lavouras e efeitos climáticos. Já de acordo com estudo realizado pelo Instituto Akatu, cerca de 44% do que se planta em nosso país é perdido ao longo da cadeia, incluindo transporte e armazenamento (8%), indústria de processamento (15%), varejo (1%) e perdas no processamento culinário e nos hábitos alimentares (20%).

As razões para chegarmos a esta situação vão desde o mau uso ou a falta de tecnologias satisfatórias, infraestrutura inadequada de transporte e de armazenamento, dificuldade de acesso à tecnologia por pequenos produtores e uma preocupação excessiva com a aparência dos produtos, até o consumo além do necessário.

Somente será possível contribuirmos para uma produção agrícola mais ética quando a atividade for vista de forma mais holística e realista, ou seja, quando tivermos políticas públicas consistentes e transparência técnica para se promover a segurança alimentar, propiciando a disseminação de melhorias na gestão da cadeia produtiva, pois só é possível gerenciar aquilo que se mensura.

A rentabilidade sustentável no campo somente ocorre com o uso de tecnologias que geram maior produtividade e melhor utilização dos recursos naturais, cada vez mais escassos. Os aspectos sociais passam pela geração de emprego qualificado que necessitam urgentemente de melhor formação profissional. Erramos em nos concentrar exclusivamente em temas ambientais da sustentabilidade, quando o pilar social se caracteriza como a maior problemática atual em relação a esse debate.

Sustentabilidade é missão de todos nós. Ética e sustentabilidade caminham juntas. Precisamos mostrar com total transparência o que cada elo da cadeia produtiva pode fazer para termos uma entrega de alimentos na mesa de cada um justa e de qualidade, de modo que o agricultor se sinta orgulhoso por sua nobre tarefa e por vencer os desafios que encontra a cada dia.

Leite & Mercado

Nova alta anima pecuaristas

Por mais um mês consecutivo, o preço pago pelo leite teve reajuste positivo, próximo a 3,5%, considerando o pagamento anterior. O patamar alcançado é o maior desde setembro de 2007. Desde o início do ano, o aumento bruto do valor pago já subiu 18%.

De acordo com pesquisadores do Cepea, esse acréscimo esteve relacionado à firme demanda do mercado. A captação de leite em junho subiu cerca de 10% no Rio Grande do Sul, e parte dos laticínios falava em estabilidade nos preços, fato que não se concretizou. A maior produção, por sua vez, esteve ligada ao bom desenvolvimento das pastagens de inverno e também ao investimento do pecuarista em alimentação concentrada.

Para agosto, a expectativa de representantes de laticínios é de que os preços sigam em alta. O mercado, porém, sinaliza estabilidade.

Capa

Contágio
um risco que pode ser evitado

Com a chegada da temporada fria, uma série de doenças ganha força. O clima gelado, porém, não é a causa de gripe e resfriados, ele apenas cria condições para maior disseminação dos vírus. No entanto, existem maneiras de evitar doenças e passar um inverno tranquilo.

O inverno chegou e com ele as doenças da estação, como gripes, resfriados, problemas respiratórios, alergias, viroses, pneumonia, entre outras. Isto acontece porque, com o frio, as pessoas tendem a ficar em locais fechados e sem muita ventilação. Além disso, nessa época do ano, bactérias e vírus se proliferam com maior rapidez e são transmitidos pelo ar.

O médico diretor de vigilância de doenças transmissíveis do Ministério da Saúde, Cláudio Maierovitch, diz que nesse período é importante se agasalhar bastante, se prevenir contra a chuva, evitar aglomerações e não usar casacos e roupas de cama guardadas há muito tempo sem antes limpá-los. “Medidas simples, como lavar as mãos, manter a casa e os ambientes livres de poeira e sujeira e deixar as janelas abertas para que a casa seja ventilada, principalmente quando há alguém doente no local, ajudam na redução do contágio. O doente também deve ter bom senso e cobrir boca e nariz ao tossir e espirrar. Afinal, mais do que uma questão de educação, algumas atitudes são essenciais para evitar que as doenças se espalhem.”

Se algum amigo ou familiar estiver gripado ou com virose, o melhor a fazer é orientá-lo a não sair de casa enquanto estiver em período de transmissão da doença. Além do repouso ser essencial para a recuperação, também impede o contato com outras pessoas e reduz o risco de contágio. Seguindo essas regras de “etiqueta”, o inverno será mais tranquilo e sem males.

O pediatra Renato Kfouri, diretor da Sociedade Brasileira de Imunizações, conta que um adulto pode transmitir essas doenças de inverno desde um dia antes de surgirem os sintomas até seis dias depois. Nas crianças o tempo aumenta – de sete a dez dias. Já nos doentes com problemas de imunidade – imunodeficiências congênitas ou adquiridas – o contágio pode se prolongar por várias semanas.

Diversos especialistas, como o clínico geral Paulo Olzon, da Universidade Federal de São Paulo, são unânimes ao explicar que a vacina contra a gripe é indispensável. “Além de tomar os cuidados básicos do dia a dia, a vacina é uma das melhores formas de prevenção.” Afinal, o objetivo da vacinação é fazer com que a pessoa não contraia a doença ou, se isso acontecer, que o quadro seja leve, com menor risco de complicações.

Vale lembrar que a vacinação precisa ser repetida anualmente, porque ela muda de acordo com as alterações sofridas pelos vírus. E o influenza se caracteriza por estar em permanente mutação. Uma alimentação saudável – rica em frutas, verduras, legumes e grãos –, também auxilia na produção das defesas naturais do organismo.

As crianças e os idosos têm o organismo mais frágil, por isso, são mais suscetíveis a complicações que gripes e viroses podem causar. Portanto, é preciso tomar cuidado redobrado com eles. As medidas preventivas são: manter as mãos sempre limpas e os brinquedos higienizados.

Também é importante evitar que eles entrem em contato com doentes. E, no caso de criança, se estiver doente, ela deve ficar em casa de repouso, pois, se for à escolinha, poderá disseminar a doença para os colegas e iniciar um pequeno surto.

Evite o contágio

- Mantenha os ambientes ventilados
- Beba líquidos em grande quantidade
- Tenha uma alimentação saudável
- Mantenha-se afastado de pessoas doentes
- Lave sempre as mãos
- Aplique gel com ação desinfetante nas mãos
- Agasalhe-se bem
- Evite ficar exposto ao frio e à chuva
- Mantenha os ambientes livres de poeira e sujeira
- Limpe as peças de roupas, como casacos e blusões, antes de usar
- Cubra boca e nariz ao tossir e espirrar
- Vacine-se contra a gripe
- Compre alimentos com procedência garantida
- Não beba água com procedência duvidosa, prefira as minerais ou ferva a água antes de consumir

Resfriado

Resfriado é uma infecção viral que acomete as vias respiratórias superiores. Atualmente, existem mais de 200 tipos de vírus causadores dessa enfermidade. Os mais comuns pertencem à família do rinovírus, que são altamente contagiosos. Segundo estatísticas do Hospital Baylor-Garland, no Texas, Estados Unidos, um adulto contrai cerca de três resfriados por ano.

Normalmente, os vírus penetram no corpo através de boca, olhos e nariz. O contágio pode acontecer pelo ar ou contato físico. Crianças, idosos e pessoas com imunidade baixa são mais vulneráveis a essa doença. Os principais sintomas são espirros, cansaço, febre baixa, tosse, uma leve dor de garganta e secreção nasal, que costumam durar três dias, como explica o médico Cláudio.

"Não existe vacina contra resfriados. E as medidas de prevenção são: higienizar as mãos, evitar contato prolongado com pessoas resfriadas e ventilar bem os ambientes. Já o tratamento é basicamente aliviar os sintomas. Além disso, é necessário repouso, beber bastante líquido para umedecer as secreções a fim de eliminá-las facilmente, lavar as narinas com soro fisiológico, pois auxilia no período de mal-estar. Para quem tem a garganta "arranhando", o ideal é fazer gargarejos com água morna misturada a meia colher de chá de sal. Esse ingrediente ajuda a diminuir a inflamação, limpando mucosas e eliminando bactérias e vírus. O mel, puro ou misturado com chá, também ameniza a tosse", diz o clínico geral Paulo.

Gripe

A gripe é uma doença aguda que acomete as vias respiratórias e ocorre quando o organismo é infectado pelo vírus influenza. A forma principal de contágio é de pessoa para pessoa através de gotículas suspensas na atmosfera. Quando lançadas no ar, através de tosse ou espirro, as pequenas partículas atingem a distância de 1 metro, sendo inaladas por quem estiver por perto.

O pneumologista Carlos Jardim, integrante do corpo clínico do Hospital Sírio-Libanês de São Paulo, explica que existem diversos vírus que causam gripe. "Entre eles o H1N1 – causador da epidemia de gripe suína em 2009 – também o H5N1 – responsável pela gripe aviária. No entanto, os mais comuns são influenza A e B. E devido à maioria dos casos acontecerem no período frio do ano, recebe o nome de gripe sazonal."

Essa enfermidade tem início rápido e provoca febre alta – acima de 38 °C –, dores de cabeça e no corpo, mal-estar, fraqueza, tosse, dor de garganta e secreção nasal. Normalmente, tem durabilidade de cinco dias e, em alguns casos graves, o quadro pode se estender por uma semana ou mais. Além disso, em pessoas com imunidade baixa, a gripe pode ser mais perigosa, levando a quadros de pneumonia e acometimento musculares – miosite – ou do sistema nervoso – encefalite ou polirradiculoneurite.

De acordo com Carlos, em relação à febre alta, vale um alerta. "O quadro febril aumenta a perda de líquido pela transpiração. Por isso, a pessoa precisa se hidratar. Pode ser com água, sucos e outros líquidos. No mais, como a gripe é uma doença autolimitada, basta tratamento de suporte, com analgésicos e antitérmicos. Nos casos mais graves, medicamentos antivirais podem ser introduzidos. Antibióticos não funcionam para tratar gripe e são prescritos apenas em casos de infecções bacterianas, que ocorre a partir de complicação na saúde do paciente", esclarece o pneumologista.

Os casos mais conhecidos de gripe

Gripe espanhola – Surgiu em março de 1918, nos meses finais da 1ª Guerra Mundial e logo se espalhou pelo mundo, tornando-se uma pandemia. Ela atingiu de 1 a 2% da população mundial, vitimando entre 40 e 50 milhões de pessoas.

A gripe espanhola assustou por ser a primeira gripe a matar jovens e adultos saudáveis. Por exemplo, 80% das mortes registradas no exército americano durante a guerra foram causadas pela gripe, e não por ferimentos de batalha.

Gripe aviária – O vírus da gripe aviária, o H5N1, foi isolado pela primeira vez em 1996, na China. No entanto, foi em 1997 que os primeiros casos apareceram em Hong Kong.

A enfermidade é transmitida pelo contato das pessoas com as aves. Se um dia o vírus "aprender" a passar de humano para humano através da via respiratória, pode se tornar a gripe mais devastadora de todos os tempos. Além disso, ela é de alto risco de óbito, pois mais de 50% das pessoas que pegam a gripe aviária falecem.

Gripe suína – Em 2009, o vírus da gripe suína, também conhecida como H1N1 ou gripe A, encontrou um modo de deixar os porcos e infectar humanos, provocando uma pandemia, que iniciou na América do Norte. A enfermidade assustou devido à rapidez com que se espalhou, pois 207 países notificaram casos, além do fato de atacar crianças e gestantes.

De acordo com a OMS (Organização Mundial de Saúde), cerca de 18,5 mil pessoas morreram em decorrência da gripe A, mas estudos sugerem que o número pode chegar a 579 mil casos. Em 2013, no Brasil, o vírus já matou pelo menos 339 pessoas. Hoje, o H1N1 é uma variante da gripe, junto com a H3N2 e a influenza B, portanto, existe vacina para ele.

Virose

Primeiramente, vale dizer que toda doença provocada por um vírus pode ser chamada de virose. Segundo o infectologista Orlando Gomes da Conceição, essa é uma maneira genérica de chamar enfermidades quando não se consegue confirmar o vírus causador, o que é bem comum devido à existência de inúmeros vírus.

Todos os tipos de virose gastrointestinal têm sintomas bem parecidos. São eles: diarreia, vômito, dores no corpo, especialmente no abdômen, e febre. Geralmente, o doente sente isso durante um período de três a cinco dias.

As viroses mais comuns são causadas pelo rotavírus e pelo norovírus. O rotavírus é facilmente transmitido pelo ar, por isso, raramente alguém chega à idade adulta sem entrar em contato com ele. Existe uma vacina para crianças, aplicada em duas doses: a primeira aos 2 meses e a segunda, aos 4, como explica o infectologista Gustavo Johanson. "É muito válido vacinar as crianças, pois eles podem sofrer com viroses."

Já o norovírus é menos comum. Normalmente, causa surtos da doença, como por exemplo, uma família inteira viaja e todos voltam com diarreia. Isso ocorre porque ele é transmitido pelo contato direto com pessoas afetadas.

A consequência mais grave das viroses é a desidratação. Por isso, deve-se beber muito líquido, principalmente as crianças, que sofrem ainda mais com a perda de água do corpo. "O tratamento contra a virose gastrointestinal é: tomar analgésico para dor no corpo e antitérmico em caso de febre, sempre com orientação médica. No entanto, o essencial mesmo é se hidratar, tomando bastante líquido. Uma boa opção é a água de coco, que repõe alguns sais minerais", explica Gustavo.

Inclusão digital / Senar
Data: 9 e 10 de julho
Local: Núcleo Unidos Venceremos – linha Mambuca, Condor

Data: 11 e 12 de julho
Local: Núcleo Unidos Venceremos – linha Mambuca, Condor

Treinamento NR-20 – Segurança e saúde no trabalho com inflamáveis e combustíveis
Data: 10 e 11 de julho
Local: Auditório do Centro Administrativo e Afucopal (Associação dos Funcionários da Cotripal)
Realização: Sesmt (Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho), Gestão de Processos e postos de combustíveis da Cotripal. 100% dos colaboradores dos postos de combustíveis da Cotripal participaram do treinamento.

Técnicas em instalação hidráulica
Data: 8 a 11 de julho
Local: Estacionamento das Lojas Cotripal Panambi
Unidade móvel da Tigre

Implementos para silagem e fenação / Senar
Data: 17 e 18 de julho
Local: Núcleo Cogitando o Futuro – linha Zeppelin, Condor

Palestra refletindo a inclusão de pessoas com deficiência no trabalho – Projeto Multiplicadores
Data: 18 de julho
Local: Auditório do Centro Administrativo
Palestrante: Mirian de Moura Camilio, diretora da APAE Panambi

Jardinagem / Senar
Data: 22 a 24 de julho
Local: Núcleo Pioneiro – linha Morengaba, Panambi

Agricultura de precisão – Operação e manutenção de semeadeira – 4º módulo
Data: 29 e 30 de julho
Local: Sindicato Rural de Panambi

Primeiros socorros e patologias de bovinos de leite / Senar
Data: 29 a 31 de julho
Local: Núcleo Nova Esperança – linha Entre Rios, Panambi

Curso de Engenheiro da Qualidade – PGQP (Programa Gaúcho da Qualidade e Produtividade) e ASQ (American Society for Quality).
Data: 15 de julho
Local: Porto Alegre
Participante: Regina Zambon Schmidt, colaboradora da Cotripal e coordenadora de avaliação do Comitê PGQP Panambi

Notícia

Colaboradoras da Cotripal participam de congresso em São Paulo

No começo do mês de julho, Bianca Azevedo, encarregada da Cotripal Farmácia e Manipulação, e Ana Luiza Meinen de Castro, farmacêutica do estabelecimento, estiveram em São Paulo para participar da 8ª Consulfarma, Congresso Internacional de Cosméticos.

O objetivo da viagem foi conhecer novidades e trazer para Panambi e região o que há de mais moderno em tratamentos – drenagem linfática, *peeling* e redutores de manchas no rosto em cápsulas, cremes para peles oleosas e produtos fitoterápicos que auxiliam em doenças crônicas, como cistite e infecção urinária.

Além disso, as colaboradoras da Cotripal participaram de cursos com temas sobre melhora no atendimento ao público, manipulação de cosméticos, controle de qualidade e atenção farmacêutica para pacientes de terceira idade.

Agenda

Manejo de ovinos / Senar
Data: 5 a 7 de agosto
Local: Núcleo Unidos do Vale – linha Caxambu, Panambi

Agricultura de precisão – operação e manutenção de distribuidores – taxa variável – 5º módulo
Data: 12 e 13 de agosto
Local: Sindicato Rural de Panambi

Inclusão digital / Senar
Data: 12 e 13 de agosto
Local: Núcleo Integração – linha Jacicema, Pejuçara

Data: 14 e 15 de agosto
Local: Sindicato Rural de Panambi

Tingimento e pintura em tecido / Senar
Data: 26 a 30 de agosto
Local: Núcleo Vencedor – linha Rincão Fundo, Panambi

Manejo de solo e sua fertilidade – Plantio Direto / Senar
Data: 4 e 5 de setembro
Local: Núcleo Integração – linha Jacicema, Pejuçara

Caminhão Via Shell Rimula
Data: 20 de agosto
Local: Estacionamento das Lojas Cotripal Santa Bárbara do Sul

Data: 21 de agosto
Local: Estacionamento do Supermercado Cotripal Condor

Data: 22 de agosto
Local: Estacionamento das Lojas Cotripal Panambi

Notícia

Cotripal forma 6ª turma do Programa Aprendiz Cooperativo

Cerimônia de entrega dos certificados de participação foi marcada por muita emoção.

No dia 17 de julho, formaram-se duas turmas do curso de Assistente Administrativo do Programa Aprendiz Cooperativo, realizado pela Cotripal em parceria com o Sescoop/RS (Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo) e a Coopercon-córdia – cooperativa de educadores responsável pelo ensino teórico.

A solenidade ocorreu no auditório do Centro Administrativo e contou com a presença do presidente e vice-presidente da Cotripal, Germano Döwich e Dair Pfeifer, respectivamente, Marco André Regis, gerente de Comunicação e Marketing e agente do Sescoop/RS e Cristina Lasch dos Santos, supervisora do setor de Recursos Humanos.

"O Programa Aprendiz Cooperativo é uma oportunidade ímpar para o jovem ingressar no mercado de trabalho, pois ele tem um ano de preparo teórico e prático antes de começar a trabalhar, o que lhe garante uma enorme vantagem na aquisição de experiência", explica Marco André.

Após a cerimônia, foi realizado coquetel de confraternização, um momento de emoções, abraços, relembrar histórias e registros fotográficos para guardar a lembrança de colegas, professores e colaboradores da Cotripal.

Bom saber

Cheirinho de sabonete

Conheça os tipos mais comuns de sabonete e saiba qual é o mais adequado para sua pele.

Opções não faltam no mercado. Inúmeras marcas, diferentes cheiros e para tipos de pele específicos. Os sabonetes são item indispensável no dia a dia de todo mundo. Mas essa imensa variedade por vezes pode confundir o consumidor, que fica sem saber qual é o mais indicado para ele e para a sua família. Segundo Ronan Bullé Becker, farmacêutico da Cotripal, é importante prestar atenção no tipo de sabonete que utilizamos para garantir que a ação dele seja eficaz para cada tipo de pele. “Apesar de ter como principal função a limpeza profunda, o sabonete inadequado pode remover a camada de gordura e ainda causar irritações, aspereza e até desidratação. Por isso, antes de adquirir o cosmético, a pessoa deve conhecer os tipos de sabonetes disponíveis e específicos para cada derme”.

Além de ter a função de eliminar as impurezas que se acumulam na camada mais externa da pele, o sabonete protege das bactérias, perfuma e hidrata, deixando-a com aspecto saudável. Porém, se utilizado de maneira incorreta, explica o farmacêutico, acaba removendo a camada natural de proteção da pele formada por gordura e água, tecnicamente conhecida como manto hidrolipídico.

Peles diferentes, sabonetes diferentes

Para pele normal

Com textura fina e superfície macia, a pele normal é a mais invejada entre as pessoas vaidosas, graças ao pH equilibrado que dificulta o desenvolvimento de problemas, como acne e manchas. Por isso, pessoas com pele normal podem abusar dos sabonetes mais perfumados. O farmacêutico recomenda a aplicação do produto duas vezes por dia e hidratação sempre após a higienização.

Para pele oleosa

Uma forma de reverter a oleosidade é lavar a pele com sabonete específico e formulado principalmente com hamamélis e própolis, que são substâncias capazes de diminuir o excesso de gordura, apenas uma vez por dia, logo pela manhã. À noite, o indicado é passar uma loção tônica adstringente para remover todos os resíduos do rosto, pescoço e colo. No dia seguinte, a dica é lavar as áreas com o tipo de cosmético recomendado.

Para pele sensível

Considerada a mais frágil dentre todos os outros tipos de pele, a sensível fica vermelha com frequência e pode até desenvolver alergias, o que requer o uso somente de sabonetes específicos, feitos sem muitos ativos. Além disso, a pele deve ser higienizada apenas duas vezes por dia e jamais lavada com outro tipo de produto.

Para pele seca

Causado pelo clima seco ou pelo excesso de banho quente, o ressecamento cutâneo envelhece a pele e ainda remove seu brilho natural. O problema, conforme Ronan, pode ser amenizado com a utilização de sabonetes hidratantes, feitos com extrato de semente de uva, óleo de gérmen de trigo, manteiga de karité e óleo de amêndoas, que mantêm a derme nutrida e com aspecto saudável.

Para pele mista

Combinação nada agradável para homens e mulheres, a pele mista é uma mistura da pele seca com a oleosa e que pode causar confusão na hora de comprar o sabonete ideal. Por isso, para não errar, o recomendado é adquirir somente produtos específicos para a pele seca ou oleosa, além de sempre hidratá-la após a higienização. Quem tem a pele mista também pode aplicar um tônico facial adstringente e, em seguida, usar o sabonete específico para pele seca.

Antibacterianos

Esses sabonetes são recomendados apenas para pessoas que trabalham em locais em que haja risco de contaminação, como hospitais, ou para pacientes que sofrem de infecções na pele. O farmacêutico afirma que higiene e limpeza são fundamentais, mas o excesso, como o uso indiscriminado de sabonetes antibacterianos, pode trazer problemas. “Segundo infectologistas e dermatologistas, o uso excessivo desse tipo de sabonete no cotidiano pode matar as bactérias nocivas, mas também elimina as neutras, que ajudam no equilíbrio da colonização de bactérias do organismo. Algumas delas agem na síntese de vitaminas, no funcionamento do intestino e protegem a pele, impedindo que bactérias nocivas entrem facilmente no caso de lesões, evitando infecções.”

Para crianças

Às pequenas, o indicado são os sabonetes infantis, que são hipoalergênicos, ou mesmo os sabonetes comuns, suficientes para a higiene e que não destroem as bactérias que ajudam a combater alergias e infecções. “Mamães devem, sim, estar preocupadas com a higiene e limpeza de seus filhos, mas precisam lembrar que, em excesso, são prejudiciais para os pequenos”, enfatiza Ronan.

Esfoliantes

Os sabonetes esfoliantes possuem microesferas que entram em contato com a pele e proporcionam a esfoliação, deixando-a mais lisa, pois retiram as células mortas, o que ajuda a pele a se renovar rapidamente. Dermatologistas recomendam a esfoliação de uma a duas vezes por semana, com a pele limpa e tonificada, e sempre em movimentos circulares.

Anemia ferropriva

No mundo inteiro, a maior causa de anemia na população está relacionada à falta de ferro na alimentação cotidiana. Mas este não é o único motivo. Conheça mais sobre essa famosa doença.

De acordo com ditos populares, existem algumas doenças que são notadas através de mudanças na pele. Esse conhecimento foi passado de geração em geração, assim como os tratamentos com chás. E um dos ditos fala sobre a anemia. A doença, que acomete muitas pessoas, nem sempre é percebida, mas pode causar danos graves ao corpo humano. Antigamente, diziam que quando a pessoa estava com a pele amarelada, era sinal de falta de ferro no organismo. Mas, segundo a nutricionista Simone Liebelt, a pele amarelada representa apenas uma das anemias, a hemolítica, que facilmente pode ser confundida com a hepatite, e a falta de ferro no corpo é a causadora da anemia ferropriva.

Existem vários tipos de anemia, que não estão relacionados com fatores alimentares. Entre elas, podemos identificar a anemia perniciosa, caracterizada pela perda da função das células gástricas parietais, dificultando a absorção da vitamina B12. A anemia aplástica, causada pela produção ineficiente de glóbulos vermelhos, glóbulos brancos e plaquetas. A hemolítica, que se caracteriza pela produção de anticorpos que reagem contra os eritrócitos, que são as células vermelhas do sangue, destruindo-as e produzindo a anemia. E ainda existe a falciforme, hereditária, que causa a má formação das hemácias. Porém, a que está relacionada com causas alimentares, chamada de ferropriva, é a mais conhecida e disseminada pelo mundo.

Algumas pessoas são mais suscetíveis ao desenvolvimento de anemia ferropriva. Aqueles que não conseguem manter uma alimentação equilibrada, que optam por *fast-food* em vez de almoço ou jantar, têm grandes chances de apresentar a doença. “Outro grupo de risco é o dos vegetarianos, pois não ingerem a quantidade essencial de nutrientes, principalmente o ferro, uma vez que não consomem carne vermelha – principal fonte de ferro disponível ao ser humano”, lembra Simone.

Mulheres e meninas que já menstruam, em virtude da perda sanguínea, também estão vulneráveis a doenças, bem como crianças e adolescentes, em fases de crescimento, e grávidas, que necessitam de alimentação equilibrada.

Engana-se quem pensa que anemia é doença de pessoas magras ou subnutridas. Ela pode se estabelecer em qualquer pessoa, inclusive com excesso de peso. “Os alimentos precisam ser usados a nosso favor. Quando a alimentação não for equilibrada, o organismo deixa de absorver vários nutrientes importantes para seu bom funcionamento”, explica Simone. Na prática, existem alguns indicativos bem simples para perceber a anemia ferropriva. São eles: cansaço excessivo, falta de memória, tonturas, fraquezas, dores musculares e dificuldades de respiração.

Para combater a anemia ferropriva, existem diversos alimentos que podem ser utilizados. A carne vermelha é o mais biodisponível, ou seja, aquele que o organismo melhor absorve. E vale lembrar que as fontes de ferro de origem animal são as mais aproveitadas pelo corpo. De acordo com Simone, “existem outros alimentos ricos em ferro, como os vegetais de folhas verde-escuras e cereais de modo geral, tais como feijão e lentilha, porém são menos absorvidos”.

O tratamento, que deve ser indicado por um médico, baseia-se em alimentação equilibrada e consumo de alimentos ricos em ferro. “Caso o problema não seja resolvido, ainda existem outros métodos que podem ser usados. No entanto, é preciso fazer uma avaliação da anemia, identificando sua causa, pois para cada tipo da doença há um tratamento específico”, comenta a nutricionista.

Caso a anemia não seja resolvida, pode haver várias consequências. O corpo, por estar com a imunidade baixa, fica predisposto a infecções. Além disso, a fadiga e o cansaço serão constantes. Os efeitos podem ser ainda mais graves, chegando a problemas cardíacos, já que o coração faz um esforço muito grande para abastecer todas as células de oxigênio.

Curiosidade: Feijão e laranja juntos?

A mistura de alimentos pode trazer muitos benefícios à saúde. O feijão tem uma grande quantidade de ferro e, quando consumido juntamente com uma laranja – fonte de vitamina C –, melhora a absorção desses nutrientes. Esta afirmação, segundo a nutricionista Simone, é verdadeira. “Eles precisam ser consumidos juntos, porque é no estômago, durante a digestão, que acontece a mudança química responsável por melhorar a absorção de ferro e vitamina C. E a dica vale para todos: de crianças a idosos”. Então, que tal experimentar novos sabores no próximo almoço?

Curiosidade

Abóbora de pescoço de 1,37 metro é colhida em Pejuçara

Tradicionalmente, os produtores rurais têm plantações de legumes para consumo da família. E não é diferente na propriedade do produtor associado Ivo Linassi, localizada na linha Cedrinho, em Pejuçara.

No entanto, em sua lavoura de abóbora de pescoço houve uma surpresa: uma delas cresceu muito e atingiu o tamanho de 1,37 metro, além de ser totalmente reta. A média para esta espécie é entre 50 e 70 centímetros de comprimento, com o pescoço em curva.

Agora, a abóbora vai ser transformada em deliciosos doces e compotas. E também preparada para a refeição dos familiares.

Prata da casa

Entre pães e realizações

Ainda jovem, Lorena se interessou pelo trabalho em padaria. Vinda do interior, a vida na cidade a fascinava e viu na Cotripal a oportunidade de emprego que precisava. Hoje, está feliz e realizada com tudo que construiu e conquistou. Graças a seu trabalho e dedicação, conseguiu alcançar objetivos e transformar sonhos em realidade. Essa história de amor à família e empenho em tudo que faz merece ser contada aqui, no Prata da Casa.

Nome: Lorena Pott
Idade: 47 anos
Função: Encarregada da Padaria e Confeitaria do Supermercado Cotripal Panambi Centro
Trabalha na Cotripal desde: 12/09/1983
Esposo: Erno Waldir Pott
Filha: Elen Jenifer, 24 anos

Quem é Lorena Pott? Eu sou calma, tranquila, sincera, honesta e simples. Procuro ser simpática e querida com as pessoas, gosto de conversar e trato todos de maneira igual. Também me dedico ao máximo para minha família.

Podemos ver que a família representa tudo para você. Com certeza. Família é tudo para mim. Sempre me esforcei para garantir que minha filha pudesse ter estudo, se formar na faculdade, que foi uma coisa que eu não tive oportunidade. Ela mora em Florianópolis, e quando vem me visitar ou eu vou para lá, faço de tudo para ela. Meu casamento, graças a Deus, também é muito sólido e feliz. No dia 19, inclusive, vamos completar 25 anos de casados.

Qual é o papel da fé no seu dia a dia? Sou evangélica, frequento a igreja regularmente. Mas quero dizer uma coisa: se você não tem Deus no coração, independente da congregação que faça parte, as coisas não dão certo. Tenho muita fé e convicção que tudo o que construí e conquistei foi graças a Ele.

Como foi seu início na Cotripal? Eu era doméstica na casa do Juiz de Direito aqui de Panambi. Quando ele foi transferido para outra cidade, meu pai não permitiu que eu fosse junto. Então, o primeiro lugar que procurei emprego foi na Cotripal, já que meus pais eram associados. Comecei no Supermercado Panambi como repositora de margarinas e iogurtes.

Como foi sua trajetória dentro da empresa? Eu comecei na Cooperativa quando tinha 17 anos. A gôndola das margarinas e iogurtes ficava bem em frente à padaria e eu gostava muito de ver aquela movimentação. Sempre que terminava o trabalho diário, pedia ao meu supervisor se podia ajudar a ensacar os pães. Não demorou muito e fui trabalhar definitivamente no balcão da padaria. Depois, fui transferida para outras áreas. Neste período eu engravidei e, ao voltar da licença-maternidade, assumi o cargo de encarregada do balcão da padaria. Mais tarde, fiquei responsável também pela parte da produção e confeitaria.

Que lições você tira de todos esses anos de Cotripal? Nesses 30 anos eu aprendi muito. Aprendi que cada pessoa tem seu jeito e nós temos que ter calma e paciência para trabalhar com tanta gente diferente. A humildade, sinceridade e honestidade são fundamentais para isso, pois temos que respeitar o espaço de cada um.

Qual o sentimento de ter acompanhado o crescimento da Cooperativa? É de felicidade. Quando eu comecei a trabalhar, ela era bem menor do que é hoje. Eu fico orgulhosa em ver o tamanho dela hoje, porque sei que meu trabalho também foi importante e que ajudei nesse crescimento, assim como meus colegas de empresa.

O que você mais gosta de fazer na sua função? Com certeza é o atendimento ao cliente. Eu adoro ficar na linha de frente, conversar com os clientes, ouvir suas opiniões, críticas e sugestões.

Você se sente realizada ao olhar pra trás e ver toda essa trajetória, na vida e no trabalho? Sim! Sinto-me muito realizada. Graças ao meu trabalho aqui na Cotripal, consegui pagar a faculdade da minha filha e montar minha casa. O meu marido também se esforçou muito para alcançarmos tudo que temos hoje. Fico até emocionada em falar sobre isso porque é um sonho realizado.

O que você costuma fazer nas horas vagas? Gosto de assistir à televisão, visitar minha mãe e amigos, gosto de caminhar, viajo para a casa da minha filha. Também, antes de vir trabalhar, frequento a academia para manter a saúde em dia.

E para o futuro, quais são os planos? O maior sonho é relacionado à minha filha. Que ela seja feliz, que consiga formar uma família e se estabilizar na profissão que escolheu. Desejo trabalhar na Cotripal ainda por muito tempo.

Deixe uma mensagem para o leitor. Confie em Deus, seja humilde e perseverante. Acredite nos seus sonhos e seja sempre honesto. Tudo que construímos em vida depende de nossas atitudes e as consequências sempre vêm, sejam elas boas ou ruins.

Classificados

VENDE-SE

Moto Honda Twister – 2008
Contato: (55) 9912-0157

Moto Win – ano 2007
Bom estado, revisada, IPVA 2013 pago
Contato: (55) 9197-3214

Saveiro – ano 2001
1.8, completa, prata
Contato: (55) 9612-9359 ou 9170-9892

Caminhonete D20 – ano 1993
Turbinado, direção hidráulica, ótimo estado
Contato: (55) 9977-9695

Polo – ano 2013
Ótimo estado, branco, 1.6
Contato: (55) 9118-1587

Fiesta – ano 1998
Bom estado, 4 portas, vidros, travas elétricas e desembaçador traseiro
Contato: (55) 9927-2333

Caminhonete F4000 – ano 1984
Com motor MWM
Contato: (55) 9955-5596

Pampa L – ano 1994
Bege
Plantadeira Vence Tudo – ano 2003
7 linhas de soja, 4 linhas de milho
Contato: (55) 9128-4255 ou 9145-8830

Caminhonete D20 – ano 1988
Contato: (55) 9155-7774 ou 3375-6051

Caminhonete F2502 XLL – ano 2001
Turbo, ótimo estado, vidro e trava elétrica, alarme, GPS, rádio/TV, câmera de ré, protetor de caçamba, cor prata, ar condicionado e Santo Antônio
Contato: (55) 9159-8119

Fiesta – ano 2001
Contato: (55) 9993-4007

Monza – ano 1991
Com direção hidráulica, trava elétrica, porta-malas elétrico e bateria nova
Gaita 48 baixos nova
Contato: (55) 9112-2729 ou 9175-4901

Fox – ano 2008
Básico, preto, duas portas, flex, 1.0
Contato: (55) 9105-1225

Caminhonete S10
Cabine dupla, motor MWM 2.8, turbo intercooler, completa
Contato: (55) 8402-1168

Trator Valmet – ano 1984
Modelo 80
Colheitadeira – ano 1981
Modelo 1175, com flexível
Grade com 34 discos
Arado
Pé de pato
Tratador de semente
Pulverizador
Contato: (55) 3375-7460 - ligar à tarde

Trator Massey Ferguson 85X
Turbinado, comando e pistão hidráulicos
Semeadeira PSE8
9 linhas
Espalhador de ureia
Contato: (55) 9670-0270

Trator Valmet 88 – ano 1984
Com direção hidráulica
Contato: (55) 9942-4313

Trator Ford 6600 – ano 1984
Carreta para 4 toneladas
Caixa de água metálica
10 mil litros, com torre de 6 metros
Contato: (55) 8421-8837

Caminhão Chevrolet D60 – ano 1980
Gabine para trator
Semeadeira Eickoff
Contato: (55) 9925-4568 ou 9971-8056

Caminhão Chevrolet D60 – ano 1980
Em bom estado
Contato: (55) 9108-9782 ou 9156-5866

Marcador de linha Jacto
Contato: (55) 9159-6022

GPS Stara STS
Contato: (55) 9957-9434

Colheitadeira SLC 2000 – ano 1980
13 pés de corte, revisada, pneus novos, bom estado, pagamento em três parcelas
Contato: (55) 9998-5779

Colheitadeira New Holland – ano 1976
Motor Mercedes, plataforma 4040, ótimo estado
Contato: (55) 9953-0567

Colheitadeira New Holland TC 57 – ano 1998
19 pés para soja e plataforma de milho
Contato: (55) 9168-7036 ou 9148-3619

Colheitadeira Massey Ferguson 3640 – ano 1984
Toda revisada
Contato: (55) 3379-1275

Colheitadeira New Holland 1530 – ano 1979 – Cabinada, caracol grosso
Contato: (55) 9671-8057

Colheitadeira SLC 1000 – ano 1976
Trator 85 – ano 1976
8 marchas e com comando
Contato: (55) 9984-8514

Plantadeira Imasa 1600
Para culturas de inverno
Contato: (55) 9947-5153

Plantadeira Frontal – ano 2011
9 linhas de soja e 5 de milho, estuda-se proposta
Contato: (55) 9933-0580

2 plantadeiras Semeato TDA300
Plantadeira Sfil 9521
Contato: (55) 9175-8982

Plantadeira Stara Sfil
7 linhas de soja e 4 linhas de milho
Contato: (55) 9940-4154

Plantadeira Semeato SSN27
Para culturas de inverno e verão
Contato: (55) 9118-1582

Plantadeira Imasa MPS 1800 – ano 2004
Contato: (55) 9975-0745

Plantadeira Semeato TDA300 – ano 1993
19 linhas, ótimo estado
Contato: (55) 9963-4541

Plantadeira Tatu
8 linhas de soja, revisada recentemente
Plantadeira Eickoff
Hidráulica, 6 linhas de soja, com kit de 4 linhas de milho
Trator Ford 6610 – ano 1984
Contato: (55) 9915-9153 ou 9988-0066

Plantadeira PSE8 – ano 1988
Colheitadeira SLC 1000 – ano 1975
Caminhão Chevrolet – ano 1972
Contato: (55) 9996-1536 ou 9138-2695

Distribuidor tornado 1200
Duplo disco
Contato: (55) 9975-4748

Distribuidor de calcário Jan
2500kg
Contato: (55) 3375-8736 ou 9903-7989

Jogo de pneu estreito
12.4.38
Contato: (55) 9105-1611

Jogo de pneu estreito
Com aro e câmera 12.4.38, com 6 lonas
Contato: (55) 9977-6279

Jogo de pneu estreito
Com aro e câmera para trator Ford 6600 ou Valmet 85
Contato: (55) 9977-6279

Fusca – ano 1978
Vermelho com alarme
Contato: (55) 9664-7346

Vagão forrageiro Inpacol
Geva forrageira
Resfriador a granel
500 litros, trifásico
Ordenhadeira Fockink
4 conjuntos, com transferidor
Contato: (55) 9114-2900 ou 8439-3340

Espalhador de ureia
F250 XL – ano 2000
Contato: (55) 9632-2257

Calcareadeira Mepel
1500kg
Contato: (55) 9974-7312 ou 9965-4663

Retroescavadeira – ano 2004
4x4 turbo, recebe caminhão caçamba ou caminhonete no negócio
Contato: (55) 9975-1210

Tratador de semente Grasmec
Contato: (55) 9973-0010 ou 3377-1293

Pulverizador Montana
400 litros, bom estado, 8m de barra
Contato: (55) 8142-0745

Pulverizador Max prey
Motorizado, 18 metros de barra e capacidade para 2000 litros
Contato: (55) 8421-8837

Pulverizador Jacto
600 litros, ótimo estado
Triturador de milho
Com motor elétrico, 3.5 CV
Contato: (55) 8441-8988

Pulverizador Jacto
400 litros, com marcador de linha Grasmec
Contato: (55) 9917-9134

Ordenhadeira Sulinox
Sem conjuntos
Contato: (55) 9923-0130

Resfriador Westfalia
2.050 litros, trifásico
Resfriador Westfalia
1.250 litros, monofásico
Contato: (55) 3375-1876 ou (55) 9122-6673

Resfriador 300 litros
Com tarros
Contato: (55) 9104-5537

Resfriador de 500 litros
Ordenhadeira
Com 3 conjuntos
Transferidor de leite
Aquecedor de água 50 litros
Contato: (55) 9118-1582

Resfriador a granel Kepler Weber
500 litros
Contato: (55) 9123-5246

Resfriador Fockink
800 litros
Carretão
Capacidade de 5 toneladas
Contato: (55) 9163-5657

Barco Zefir Gold F360
Com casco rígido de fibra de vidro e bordas infláveis, possui compartimento para tanque de combustível ou viveiro de peixes, banco de fibra para piloto, acompanha motor Mercury Sea25/30HP e carreta galvanizada, para até 6 pessoas
Contato: (55) 9144-4515

Aluga-se sala comercial
Próximo à escola Bom Pastor
Contato: (55) 9154-0837

Casa no Morro do Grosse, em Panambi
Com 3 quartos, 2 banheiros, garagem para dois carros, cozinha e sala
Contato: (55) 9152-9136

Casa com 100m²
Pátio fechado, localizada no bairro Alvis Kläsener, perto da Igreja Católica, troca-se por outra casa em Panambi
Contato: (55) 9105-6785

Casa mista com 70m²
Localizada no bairro Zona Norte, Panambi, com terreno de 400m²
Contato: (51) 9388-1347 ou (55) 3375-1809

Casa com 202m²
Terreno de 500m², todo cercado, no bairro Italiana
Contato: (55) 9156-2708

Casa de alvenaria
Localizada no bairro Fátima, em Panambi, aceita troca por apartamento
Contato: (55) 9118-3153

Terreno com 476m²
Localizado no bairro Serrana, em frente à BR 158
Contato: (55) 9179-3170 ou 9995-9568

Terreno de esquina
Localizado na Av. Konrad Adenauer, próximo ao Ginásio Municipal e ACI
Contato: (55) 9971-0048 ou 9605-7919

Casa de madeira
14x8, para desmanche
Galpão de madeira
10x12, para desmanche
Contato: (55) 9171-5281

Área de terras com 1,5 hectares
Com armazém de 22x18 e casa de alvenaria, com água de poço artesiano e fonte natural, localizado na linha Maraney
Contato: (55) 9626-9600 ou 8443-3980

Área de terras com 78 hectares
Localizado na linha Iriapira, com benfeitorias, 2 casas, sede completa
Área de terras com 24 hectares
Para arrendamento
Contato: (55) 9101-8601 ou 9181-0776

Área de terras com 11,5 hectares
Localizada a 3km da cidade, com moradia
Parati – ano 1999
Modelo 2000, 16 válvulas
Contato: (55) 9934-3870

Área de terras com 20 hectares
Localizada na linha Rincão Fundo
Contato: (55) 9659-5465

Área de terras com 27 hectares
Localizada na linha Rincão Fundo, com casa e dois galpões, poço artesiano
Contato: (55) 9968-2280 ou 9983-6316

Chácara completa
Localizada na linha Rincão Frente, com 9 vacas jérsei, 5 novilhas jérsei, trator e todos os implementos, casa em bom estado, sala de ordenha nova
Contato: (55) 9969-8230 ou 9168-5507

Chácara de 3,5 hectares de terras
Localizada na linha Ocearú, com luz elétrica
Chácara de 2,4 hectares de terra
Localizada na linha Ocearú, ligada com o asfalto. Ambas ficam a 1km do Posto 300
Contato: (51) 9388-1347 ou (55) 3375-1809

Chácara com 5,3 hectares
A 4 km da Praça de Panambi
Contato: (55) 9952-6897

Área de terras com 20,2 hectares
Localizado na linha Divisa, em Condor
Área de terras com 14 hectares
Localizado na linha 7 de setembro, em Panambi
Contato: (55) 9168-0060

11 novilhos
Hereford e Braford
Contato: (55) 8459-0001

2 novilhas jérsei
Novilha mista jérsei holandês
Ambas com cria
Contato: (55) 9127-6877

30 vacas
Ordenhadeira canalizada com 5 conjuntos
Resfriador
Contensão nova 4x2
Contato: (55) 9105-1475

Junta de boi manso
1 ano e meio de idade
Contato: (55) 9926-2943

Touro Brahman
3 anos de idade
Contato: (55) 3375-6672

3 novilhas holandesas
Contato: (55) 8402-6396 ou 9640-8001

5 vacas holandesas
Contato: (55) 9149-4470 ou 9685-0161

6 novilhas holandesas
Contato: (55) 8403-5038 ou 9656-0599

10 vacas
Holandesas com jérsei
Resfriador de água 300 litros
Ordenhadeira
Tarros
Negocia-se troca por outro produto
Contato: (55) 9116-3873

Vaca mista
Jérsei com gir
Contato: (55) 9127-6877

Junta de novilhas
Com um ano e meio
Contato: (55) 9926-2943

4 novilhas
2 já pariram, 2 prenhas
Contato: (55) 9918-7760

8 vacas holandesas
Contato: (55) 9628-8785

40 cabeças de gado misto para engorda
Contato: (55) 9122-6677

5 novilhas holandesas prenhas
Contato: (55) 9137-9144

2 filhotes de cachorros raça salsicha
Contato: (55) 3375-6033 ou 9909-9600

COMPRA-SE

Vacas e touros para descarte
Pode ser da raça holandês
Contato: (55) 9961-1293

Moedor de cana manual
Contato: (55) 9155-7774 ou 3375-6051

Globe de 18 discos
Contato: (55) 9123-5246

Picador de milho
Lâmina traseira de trator
Contato: (55) 3375-3516 ou 9103-6630

PROCURA-SE

Casal para trabalhar em Tupanciretã
Com experiência com colheitadeira Axial, pulverizador autopropelido, manutenção e regulagem de plantadeira, manuseio de GPS, com referências
Contato: (55) 9962-9512 ligar à noite e falar com Marcos

Pessoas para trabalhar em propriedade rural
Contato: (55) 9909-8239

Além da revista Atualidades Cotripal, o seu classificado também pode ser divulgado no programa de rádio da Cotripal, no quadro Classificados, que vai ao ar todas as sextas-feiras nas emissoras Sorriso FM, 103.5MHz, e Sulbrasileira AM, 1320MHz. Lembrando que podem participar deste espaço associados e colaboradores de forma gratuita. Para mais informações, ligue (55) 3375-9071.

Sabores especiais

Certos sabores, como os preferidos da infância, são verdadeiras pílulas do tempo, pois são capazes de trazer à tona lembranças já apagadas ou até mesmo perdidas. Assim como um bom perfume, eles têm a função de permanecer na memória. A bolacha caseira, guloseima sempre presente na casa da avó, e o milho-verde, grão muito popular por aqui, são protagonistas deste mês na Culinária da revista Atualidades Cotripal. E seus sabores, tão peculiares, podem propiciar ótimos momentos de celebração.

Bolacha prestígio de coco e chocolate

(receita enviada por Nilza Medeiros Tolentino)

Ingredientes

1 ovo inteiro
5 gemas
2 xícaras de chá de açúcar
1 xícara de chá de leite
1 xícara de chá de amido de milho
1 colher de sopa de sal amoníaco
1 kg de farinha de trigo

Modo de preparo

Coloque em um recipiente o ovo, as gemas e o açúcar. Bata o leite com sal amoníaco, acrescente o amido de milho e a farinha de trigo e amasse bem. Deixe descansar por duas horas. Faça rolinhos, corte e asse em forno médio.

Para a calda
Ingredientes
½ xícara de chá de água fervente
1 ½ xícara de chá de chocolate em pó
1 xícara de chá de açúcar

Modo de preparo
Misture todos os ingredientes rapidamente, até ficar uma calda homogênea.

Para polvilhar
Ingredientes
1 ½ xícara de chá de coco ralado
1 xícara de chá de açúcar

Modo de preparo
Depois de passar as bolachas assadas na calda, polvilhe o coco ralado com o açúcar.

Todas as receitas são previamente testadas pelas culinaristas da Cotripal.

Bolo cremoso de milho e parmesão

Ingredientes

3 ovos
1 1/2 xícara de chá de açúcar
1 xícara de chá de flocos de milho pré-cozidos
200 ml de leite de coco
200 ml de leite
1/2 xícara de chá de queijo parmesão ralado
1/2 xícara de chá de manteiga
1 colher de chá de fermento químico em pó

Modo de preparo

Aqueça o forno em temperatura média. Na batedeira, bata todos os ingredientes até ficar homogêneo. Transfira para a assadeira untada com manteiga e leve ao forno por 40 minutos ou até dourar e, ao enfiar um palito no centro do bolo, ele saia limpo. Retire do forno e deixe esfriar.

Compartilhe a sua receita preferida!

Se você quer ver publicado aqui aquele prato especial que alguém da sua família prepara, entre em contato conosco.

Mande sua dica para vinicius@cotripal.com.br ou ligue para (55) 3375-9071

ÚLTIMO SORTEIO

A cada 50 reais em compras ganhe um cupom para concorrer

01 Ecosport

- 3 Micro-ondas
- 3 Fornos elétricos
- 3 Churrasqueiras a gás
- 3 Tvs LED 40''
- 3 Notebooks
- 3 Lavadoras de roupas
- 3 Splits
- 3 Geladeiras

Show de encerramento com:

César Oliveira & Rogério Melo

Último sorteio:
4º - Série verde: 21 de setembro 2013
no Supermercado Cotripal Arco-íris às 17 horas

cotripal
juntos somos mais

Período da promoção
06/11/12 a 21/09/13

Certificado de autorização CAIXA - nº 6-1512/2012
Confira o regulamento da promoção no verso do cupom ou no site www.cotripal.com.br

Fotos meramente ilustrativas

MKT Cotripal